

3 gustose ricette russe da abbinare ai nostri vini!

Quando si degusta un ottimo vino è molto importante accompagnarlo con il giusto piatto. Nulla vieta di sbizzarrirsi nel provare a sperimentare ricette di ogni tipo: dalla ricetta più classica, che conosciamo bene, alla ricetta più insolita, che magari non appartiene alla tradizione culinaria della zona in cui viviamo. Qui sotto vi suggeriamo 3 ricette tipiche della cucina russa con cui degustare i nostri eccellenti vini toscani: **Chianti Classico Riserva, Torre di Montemaggio IGT e Chardonnay di Montemaggio IGT.**

- **Insalata Olivier (Insalata russa)**
- **Manti (Ravioli ripieni)**
- **Shashlik (Spiedini di carne e verdure)**

Insalata Olivier (Insalata Russa)



L'insalata Olivier è una ricetta tipica russa che viene generalmente preparata nelle occasioni speciali. Secondo molte fonti, è un antipasto creato intorno alla seconda metà dell'Ottocento da **Lucien Olivier, cuoco francese** di origine belga che decise di adattare un piatto della tradizione francese al gusto russo. La miglior insalata Olivier è fatta con patate, cetrioli, piselli, cipolle, carote e uova lesse con aggiunta di proteine come gamberetti o quaglie, oppure si può preparare solo con verdure.

Ingredienti

- 5 patate medio-piccole (bollite o al valore – meglio cuocere le verdure al vapore per mantenere intatto il sapore e le vitamine delle verdure)
- 3 carote (bollite o al valore)
- 3 uova lesse

- ½ Kg di manzo, pollo o gamberetti bolliti o quaglia arrosto
- piselli verdi
- 5-6 cetrioli sott'aceto (oppure anche cetrioli freschi)
- sale (q.b.)
- maionese o panna acida

Preparazione

- Cuocere patate e carote al vapore, senza pelarle, per mantenere le vitamine della verdura. Dopo che si sono raffreddate, pelarle.
- Bollire le uova e la carne (a vostra scelta) o cucinare le quaglie arrosto.
- Tagliare a pezzetti (idealmente a cubetti) patate, carote, uova, carne/pesce, cetrioli sott'aceto. Aggiungere le verdure tagliate in una ciotola insieme ai piselli e al sale. Affidati al tuo gusto e intuito nel decidere le quantità. Tutto deve essere proporzionato e avere un sapore bilanciato.
- Mescolare tutti gli ingredienti insieme con la maionese. Si può aggiungere anche della panna acida o dello yogurt naturale se il gusto della maionese è troppo forte oppure per rendere il piatto meno grasso. Mescolare bene tutto e mettere in frigo.

Consigli

- Più a lungo l'insalata rimane in frigo e più gustoso sarà il risultato. L'ideale è lasciare l'insalata in frigo per una notte e mangiarla il giorno dopo.
- Se decidi di mettere nell'insalata la quaglia arrosto, bisogna rimuovere le ossa dalla quaglia e tagliarla a pezzettini. Il petto di quaglia è la parte migliore da utilizzare per questa ricetta.

Vino da abbinare

[Chardonnay di Montemaggio IGT](#)

Manti



Manti è un piatto tipico del Kazakistan, molto apprezzato in Asia Centrale e in Russia. I Manti sono fatti con la pasta dei cosiddetti “dumplings” o ravioli cinesi, riempiti con carne tritata e aromatizzata con spezie e cipolle. Questi ravioli vengono poi cotti al vapore in cestini di bambù e generalmente serviti con panna acida.

Ingredienti per 20 Manti

- 500 gr farina
- 90 gr acqua
- 1 uovo
- 200 gr carne macinata (generalmente è meglio usare manzo e maiale insieme. Si può mettere anche l’agnello macinato. O, se si preferisce, le verdure, si può usare la zucca violina)
- 200 gr cipolle, tagliate in quattro parti e poi affettate sottilmente
- sale, pepe
- 2 cucchiari di burro
- 120 gr panna acida (o anche di più)

Come preparare la pasta per i ravioli (dumplings)

Mescolare e impastare insieme l’uovo, la farina, un po’ di sale, e sufficiente acqua per comporre un impasto elastico ma non appiccicoso. Lascia riposare per un’ora.

Come preparare il ripieno

- Mescolare carne, cipolle affettate, sale, pepe e impastare con le mani (il succo delle cipolle

renderà l'impasto saporito). Spianare l'impasto, non troppo sottile. Utilizzare uno stampo da cucina rotondo oppure una ciotola di vetro (di circa 7-10 cm di diametro) per fare dei cerchi. I pezzetti rimanenti dell'impasto possono essere rimpastati.

- Mettere un cucchiaino di ripieno al centro del cerchio. Spalmare del burro su ogni cerchio. Piegare i due lati opposti e chiudere creando una sorta di cestino.
- Spruzzare i cestini di bambo, dove saranno posizionati i dumplings, con uno spray antiaderente per cucinare (o semplicemente con olio). Mettere i ravioli sui cestini lasciando spazio tra un raviolo e l'altro in modo che non si tocchino e cuocere al vapore per circa 30-40 minuti.
- Mettere i manti su un piatto da portata o vassoio, dove avrete spalmato del burro per evitare di far attaccare i ravioli. Servire con una generosa porzione di panna acida.
- Ci vuole molto tempo per preparare questo piatto e di solito in Russia tutta la famiglia partecipa alla preparazione.

Consigli

Sfortunatamente, a causa della grande quantità di cipolla nel ripieno, questo piatto non si può congelare.

Vino da abbinare

[Chianti Classico Riserva DOCG di Montemaggio](#)

Tender Beef/Lamb Shashlik



Shashlik è un piatto russo-asiatico molto importante, una vera e propria specialità nei paesi dell'ex Unione Sovietica ed anche in paesi vicini come la Polonia. Si tratta di spiedini che si possono preparare con manzo, agnello, maiale, pollo e anche verdure.

Ingredienti per i Shashlik

- 1 kg di manzo di buona scelta (taglio: filetto) o coscia di agnello, tagliata a pezzi
- 2 peperoni, di qualsiasi colore, tagliati a fette larghe
- 1 cipolla di tropea grande, tagliata a fette grandi
- 15 bastoncini di bambo o legno

Ingredienti per la Marinatura

- 120 gr di olio di oliva
- 60 gr di succo di limone fresco (estratto da 2 limoni medi)
- 1 cucchiaino di sale (preferibilmente sale marino)
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 4 spicchi di aglio, schiacciati
- 3 cucchiaini di aneto fresco o congelato, tagliato sottile (oppure 1 cucchiaino di aneto secco)
- 2 foglie di alloro secche

Preparazione

- Mettere insieme tutti gli ingredienti della marinatura in una grande ciotola di plastica o vetro (non utilizzare l'alluminio) e mestolate bene.

- Tagliare la carne e trasferirla nella ciotola con la marinatura, mescolando bene per insaporire e coprire la carne. Lasciar marinare in frigo per circa 4-6 ore, girando ogni tanto tutti gli ingredienti per amalgamare ed insaporire bene il tutto. A volte, dopo molto tempo che la carne è in frigo, l'olio tende a solidificarsi un po'. Se ciò si verifica, consigliamo di lasciare la carne con la marinatura a temperatura ambiente per circa 30 minuti prima di iniziare a preparare gli spiedini.
- Mettere a bagno nell'acqua i bastoncini di legno o bambo per almeno 30 minuti prima di preparare gli spiedini. Appena la carne è pronta, tagliare le verdure e preparare gli spiedini inserendo pezzi di carne e verdure a piacere. Spennellare/versare la marinatura rimanente sugli spiedini.
- Grigliare gli spiedini a temperatura medio-alta per circa 8-10 minuti o appena hanno raggiunto la cottura desiderata, girandoli ogni 2-3 minuti per farli cuocere in modo omogeneo. Togliere gli spiedini dal grill e lasciarli riposare per circa 5 minuti prima di mangiarli. Se si tagliano subito, perderanno il liquido della cottura e finiranno per diventare troppo asciutti.

Consigli

- Gli spiedini di manzo sono difficili da preparare. La chiave è lasciare la carne nella marinatura più a lungo possibile e non aver fretta. Consigliamo di marinare la carne per almeno 4-6 ore.
- Usare bastoncini di bambo o legno è la scelta migliore. Il calore di uno spiedino di metallo può iniziare a cuocere la carne dall'interno e rovinare quella parte meno cotta e più succosa che piace a molti.
- Mettere a bagno i bastoncini in acqua per almeno 30 minuti in modo da evitare che prendano fuoco sul grill.
- Non caricare troppo gli spiedini con carne e verdura. Meglio lasciare dello spazio tra un pezzo e l'altro così che i vari pezzetti possano cuocersi bene su tutti i lati.

Vino da abbinare

[Torre di Montemaggio IGT](#)